C/2026/3122

11.6.2026

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2026/3122)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Coteaux champenois“

ELi viitenumber: PDO-FR-A1364-AM05 – 20.3.2026

1. **Toote nimetus**

„Coteaux champenois“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

☐ GT

3. **Valdkond**

☐ Põllumajandustooted

☑ Veinid

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Prantsusmaa

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Nimi

Põllumajanduse ja toidusõltumatuse ministeerium – ettevõtete majandus- ja keskkonnategevuse tulemuslikkuse peadirektoraat

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Prantsusmaa ametiasutused kinnitavad, et esitatud taotlus vastab määruste (EL) nr 1308/2013 ja (EL) 2024/1143 nõuetele.

Käesolevas tootespetsifikaadis tehtud muudatused on standardmuudatused vastavalt määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 4 sätestatud määratlusele.

Neid muudatusi ei käsitata liidu muudatustena määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõike 3 tähenduses. Nende muudatustega:

a) ei muudeta nimetust ega nimetuse kasutust ega geograafilise tähisega tähistatud tooteid või tootekategooriaid;

b) ei ole ohtu kaotada seost koonddokumendis osutatud geograafilise piirkonnaga;

c) ei kaasne uusi piiranguid toote turustamisele.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

Pealkiri

Viinamarjasordid

Kirjeldus

Tootespetsifikaadi I peatüki V osa punktis 1 on lubatud sortide loetellu lisatud „Chardonnay rose“.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Muud viljelustavad

Kirjeldus

Tootespetsifikaadi I peatüki VI osa punkti 2 alapunkti c säte on asendatud järgmise sättega.

„Viinapuude ridadevahelisel alal tohib keemilist umbrohutõrjet teha maksimaalselt 40 cm laiuselt mõlemal pool viinapuurida.“

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

Veinide päritolunimetused ja geograafilised tähised

„Coteaux champenois“

ELi viitenumber: PDO-FR-A1364-AM05 – 20.3.2026

1. **Nimetus(ed)**

„Coteaux champenois“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

☐ GT

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Prantsusmaa

4. **Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1**

2204 – Viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

5. **Määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osas loetletud viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

6. **Veini(de) kirjeldus**

Viinamarjasaadus

Analüütilised omadused

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Tegemist on valgete, roosade ja punaste veinidega.

Punastel veinidel on läbipaistev punane värvus, mille intensiivsus varieerub.

Roosad veinid on heleda värvusega, mis ulatub kahvaturoosast tumeda lõheroosani.

Lõhn

Punastel ja roosadel veinidel on üldiselt punaste puuviljade aroom.

Valgetel veinidel on õrnad aromaatsed noodid, mis on kas lillesed, puuviljased või mineraalsed.

Maitse

Need veinid on kerged ja peened, suus siidised.

Valgete veinide konsistents on kristalliline, soolakas; domineerib mineraalsus, mis jääb kauaks püsima. Loomulik happesus lisab veinile elavust.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	13
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne üldhappesus	—
Minimaalse üldhappesuse ühik	milliekvivalentides liitri kohta
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	—
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Minimaalne naturaalne alkoholisisaldus on 9 mahuprotsenti.

Rikastamise korral ei tohi veinide üldalkoholisisaldus pärast rikastamist ületada 13 mahuprotsenti.

Veinide fermenteeritavate suhkrute (glükoos ja fruktoos) sisaldus võib olla kuni kolm grammi liitri kohta. Malolaktiline käärimine on punaste veinide puhul lõppenud. Pakendamisetapis ei ületa punaste veinide õunhappesisaldus 0,4 grammi liitri kohta. Lenduvate hapete sisaldus, üldhappesus ja vääveldioksiidi üldsisaldus on kindlaks määratud liidu õigusaktidega.

☑ Analüütilised näitajad, mis ei ole siin rubriigis esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

7. **Veinivalmistustavad**

7.1. *Veini või veinide valmistamiseks kasutatavad konkreetsed veinivalmistustavad ja sellekohased vastavad piirangud*

Veinivalmistustava

Istutustihedus – üldsätted

Veinivalmistustava liik

Viljelustavad

Kirjeldus

Viinapuude istutamisel ei tohi ridade vahe olla suurem kui kaks meetrit. Viinapuude tüvede vahe samas reas võib olla 0,70–1,50 meetrit. Ridade vahemaa ja samas reas olevate viinapuude tüvede vahemaa summa ei tohi olla suurem kui kolm meetrit. Maatüki mis tahes töötlemine, mis toob kaasa istutustiheduse muutumise, on keelatud kuni väljaj uurimiseni.

Veinivalmistustava

Istutustihedus – erisätted

Veinivalmistustava liik

Viljelustavad

Kirjeldus

Selleks et oleks võimalik kasutada sobivat viljelustehnikat, võib kasvatuskohtades, mille pikikalle on suurem kui 35 %, või pikikalle on suurem kui 25 % ja põikikalle samal ajal suurem kui 10 %, rajada vahekäike (kuue rea kohta üks vahekäik), mille laius on 1,50–3 meetrit. Sellisel juhul ei tohi teiste ridade vahemaa ja samas reas olevate taimede tüvede vahemaa summa olla suurem kui 2,30 meetrit.

Veinivalmistustava

Viinapuude tagasilõikamise eeskirjad

Veinivalmistustava liik

Viljelustavad

Kirjeldus

Viinapuude tüvede mis tahes ülekattuvus ja viljavõrsete üksteise ette paigutamine ei ole lubatud. Ühe ruutmeetri kohta võib olla kuni 18 punga. Lõikamine toimub hiljemalt enne fenoloogilist arengustaadiumi (F) (Lorentzi skaalal 12), st siis, kui on moodustunud neli lehte. Viinapuude lõikamisel kasutatakse järgmisi tehnikaid: – Chablis' lõikus, – Royat' nöörpuu vorm, – Marne'i oru lõikus, ühe- või kaheõlaline Guyot' vorm ning asümeetriline Guyot' vorm.

Veinivalmistustava

Saagikoristus

Veinivalmistustava liik

Viljelustavad

Kirjeldus

Keelatud on kõik vahendid, mis ei võimalda koristada terveid viinamarjakobaraid. Viinamarjad tuleb transportida veinivalmistusseadmetesse tervena.

Veinivalmistustava

—

Veinivalmistustava liik

Konkreetsed veinivalmistustavad

Kirjeldus

Puutükkide kasutamine on keelatud. Aktiivsöe kasutamine roosade veinide valmistamisel on nii puhtal kujul kui ka seguna keelatud. Kääritatava veinivirde mahu suurenemine rikastamise käigus ei tohi ületada 1,12 % alkoholisisalduse suurenemisel ühe mahuprotsendi võrra. Lisaks eespool nimetatud sätetele peavad veinivalmistustavad vastama liidu tasandil kehtestatud kohustustele.

7.2. *Maksimaalne saagikus*

Kõik veinid/kategooriad/sordid/tüübid

Maksimaalne kogusaagikus

Maksimaalne saagikus

Maksimaalne saagikus	15 500
Maksimaalse saagikuse ühik	viinamarja kilogrammid hektari kohta

8. **Andmed veiniviinamarjasordi või -sortide kohta, millest vein või veinid on valmistatud**

— Arbane B

— Chardonnay B

— Chardonnay rose

— Meunier N

— Petit Meslier B

— Pinot blanc B

— Pinot gris G

— Pinot noir N

— Voltis B

9. **Määratletud geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Geograafiline piirkond vastab kaitstud päritolunimetuse „Champagne“ geograafilisele piirkonnale.

10. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Viinamarjasaaduse kategooria

1. Vein

Seose kokkuvõte

Teave geograafilise piirkonna kohta

Seost väljendavate looduslike tegurite kirjeldus

Geograafiline piirkond vastab kaitstud päritolunimetuse „Champagne“ geograafilisele piirkonnale. See asub Prantsusmaa kirdeosas ning paikneb Aisne'i, Aube'i, Haute-Marne'i, Marne'i ja Seine-et-Marne'i departemangu kommuunides.

Nii nagu geograafilise piirkonna puhul vastavad ka viinamarjade korjamiseks valitud maatükid kaitstud päritolunimetusega „Champagne“ hõlmatud maatükkidele. Need on osa maastikust, mida iseloomustavad nõlvadel paiknevad viinamarjaistandused Pariisi nõo idaosas asuvatel kulumisastangutel, mis kujutavad endast imposantseid geomorfoloogilisi struktuure:

— kulumisastang Côte d'Ile-de-France Marne'is ja sellega seotud orgude nõlvad, mis hõlmavad põhjast lõunasse Montagne de Reimsi platood, Marne'i orgu (mis jätkub Aisne'i lõunaosas ja kuni Seine-et-Marne'ini), Côte des Blancsi ja Côte du Sézannais'd kõige ikoonilisemate sektorite puhul;

— kulumisastang Côte de Champagne koos Marne'i Vitryat' ja Montgueux' Aubois' sektoriga;

— kulumisastang Côte des Bar, mida läbistab mitu orgu ning mis hõlmab idas Bar-sur-aubois'd ja läänes Bar-séquanais'd, Aube'is ja Haute-Marne'is.

Sellel tüüpilisel kulumisastangute maastikul, millega külgnevad orud, on nõlvad idas ja lõunas, mõnikord põhjas, nagu ka Montagne de Reimsi platoo põhjaosas ja Marne'i orus selle jõe vasakul kaldal.

Pangad koosnevad kõvadest pae- või kriitkivikihtidest. Nõlvade kallakud sisaldavad kriitkivi, merglit või liiva, on pehmemad ja erodeerunud ning seejärel kattunud taas rusukalde settega, mis pärineb kõrgemal asetsevatelt pankadelt.

Viinamarjaistandused asuvad põhjapoolses piirkonnas. Sealset kliimat iseloomustab kaks mõju:

— ookeaniline, mis tagab ühtlase niiskuse ja väikese temperatuurikõikumise eri aastaaegade arvestuses;

— kontinentaalne, mille tõttu esineb vahel hävitavat külma ja tänu millele on suvel päikest, nagu vaja.

Seost väljendavate inimtegurite kirjeldus

Viinapuid, mida Champagne'is kasvatati juba ka antiikajal, hakati siin laialdaselt kasvatama IX sajandil, kui viinamarjakasvatus arenes kloostrites. Tookord, keskajal tunti neid veine nimetuse „Prantsusmaa veinid“ all, sest neid valmistati Pariisi nõos kuninga maavalduste äärealadel.

Kuni XVIII sajandini toodeti Champagne'i provintsis ennekõike punaseid veine. Pierre Galet' sõnul ületas nende valmistamine tunduvalt valgete ja roosade (õrnalt punakate) veinide tootmist enne seda, kui õpiti teise kääritamisega pudelis vahtu tekitama. XIX sajandil, kui Champagne'i vahuveinid said tuntumaks, vähenes ka punaste veinide valmistamine. Ainult mõned kuulsad veinid, mida valmistati Montagne de Reimsi platool, Marne'i suures orus ja Aube'is, säilitasid oma tuntuse.

22. juuli 1927. aasta seadusega, mille kohaselt tohtis nimetust „Champagne“ kasutada üksnes vahuveinide puhul, kehtestati tähis „Vins origine de la Champagne viticole“ („veinid viinamarjakasvatuspiirkonnast Champagne'ist“), mis muudeti seejärel 1953. aastal nimetuseks „Vins natures de Champagne“ („Champagne'i looduslikud veinid“). Nendele veinidele, mis tõusid taas ausse tänu mõne nende „looduslike veinide“ traditsiooni põlistava viinamarjakasvataja jõupingutustele, anti 1974. aastal kontrollitud päritolunimetus „Coteaux champenois“ seetõttu, et 12. detsembri 1973. aasta seadusega keelati lihtne nimetus „vins natures de la Champagne“.

Kaitstud päritolunimetusega veine „Coteaux champenois“ valmistatakse ainult siis, kui saagi omadused sobivad vaikse veini valmistamiseks. Seega varieerub nende toodang väga palju.

Soovides hoida ära igasugust pettust, mis võidakse toime panna lahtise veiniga, taotlesid tootjad 23. mai 1977. aasta seaduse vastuvõtmist, millega keelatakse kaitstud päritolunimetuse „Coteaux champenois“ all toodetud veinide lähetamine muul viisil kui pudelites, välja arvatud veini liikumine Champagne'i kui määratletud viinamarjakasvatus-piirkonna piires Champagne'i ettevõtjate vahel.

Tootmist juhivad samad kutseorganisatsioonid, mis on asutatud kaitstud päritolunimetuse „Champagne“ jaoks, nimelt 1904. aastal asutatud Syndicat général des vignerons de Champagne ja 1882. aastal loodud Union des Maisons de Champagne, mis on koondatud 1941. aastal asutatud Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne'i.

Teave toodete kvaliteedi ja omaduste kohta

Tegemist on punaste, valgete ja roosade veinidega, mida sageli tähistatakse viinamarjade korjamise kommuuni nimega.

Punastel veinidel on läbipaistev punane värvus, mille intensiivsus varieerub, ning roosad veinid on heleda värvusega, mis ulatub kahvaturoosast tumeda lõheroosani. Need veinid on kerged ja peened, suus siidised ning neil on tavaliselt punaste marjade aroom.

Valgete veinide konsistents on kristalliline, soolakas; domineerib mineraalsus, mis jääb kauaks püsima. Loomulik happesus lisab veinile elavust. Valgetel veinidel on õrnad aromaatsed noodid, mis on kas lillesed, puuviljased või mineraalsed. Laagerdamine annab veinile rasvasust ja aitab saavutada maitse tasakaalu.

Põhjuslikud seosed

Asjaolu, et need kolm kulumisastangut avanevad maastikul ulatuslikult tasandikule ja orgudele, tagab viinapuudele piisava valguse, mis võimaldab marjadel küpseda, ning seda isegi põhjapoolsetel külgedel. Asjaolu, et „Coteaux champenois“ valmistamise poolest kõige tuntumad traditsioonilised sektorid asuvad ida ja lõuna pool, tagab viinapuudele maksimaalse valguse kevadel ja sügisel ning seega optimaalsed tingimused viinapuu õitsemiseks ja marjade valmimiseks.

Tänu avatud maastikule ei jää külm õhk seisma ja seega väheneb külmumisoht. Champagne'i piirkonna kliima tõttu peavad viinamarjakasvatajad siiski valima üksnes kõige leebemate aastate terved viinamarjad, mis pärinevad parimatelt maatükkidelt, enamasti vanadelt viinapuudelt, ning koristama viinamarjad siis, kui need on täisküpsed.

Nende nõlvade kalle, millel viinamarju kasvatatakse, tagab optimaalse loodusliku kuivendamise, mille tagavad ka eri substraadid, mis võimaldavad reguleerida viinapuude looduslikku veega varustamist. Kriit kõrvaldab tänu oma poorsusele ja läbilaskvusele üleliigse vee, tagades samas, et pinnas niiskub uuesti kuiva ilmaga nii, et vesi tõuseb kapillaare pidi taas üles. Muus pinnases on mergli kõrval, mis tagab veevaru, lubjakivikihid või karbonaatliivad, kusjuures tänu viimastele imbub niiskete perioodide üleliigne vesi pinnasesse. Seda tüüpi pinnas ja need eripärased ilmastikutingimused on määranud selle, milliseid viinamarjasorte viinamarjaistanduste eri piirkondadesse istutatakse.

Champagne'i ainulaadse kliima tõttu on viinamarjadel ja seejärel veinidel loomulik happesus, mis annab veinile elavuse, mida on degusteerimisel tunda, ning tugevdab mineraalseid noote, mille põhjuseks on substraat.

Veinid on sageli valmistatud tumedatest viinamarjadest, mis taluvad Jules Guyot' sõnul paremini külma ja vihma ning valmivad kiiremini. André Jullien liigitas 1822. aastal „Verzy, Verzenay, Mailly, Saint-Basle'i, Bouzy ja Clos de Saint-Thierry [punased veinid] Prantsusmaa parimate veinide hulka, kui need pärinevad aastatest, mil temperatuur oli väga kõrge ja mil oli kuiv“.

Kui punaseid või roosasid veine valmistatakse pikema või lühema leotamisega, säilivad kääritamisel kõige paremini tumedate sortide „Pinot noir“ ja „Meunier“ aroomid ning nende sortide parimad omadused. Valgete veinide puhul võimaldab see, et marjad hoitakse korjamisel ja õrnal pressimisel tervena, nagu on Champagne'is tavaks, vältida tumedatest viinamarjadest saadud mahla värvumist ning tagab veini läbipaistvuse.

Champagne'i provintsi punased veinid olid juba alates 1328. aastast kuningate Reimsis ametisse pühitsemise kuulsate veinide seas (Philippe de Valois), kus need olid eriti hinnatud nende buketi loomuliku peenuse tõttu. Isegi võimsad Euroopa valitsejad ostsid viinamarjaistandusi Montagne de Reimsi platool ja Henry IV soovis omandada Ay senjööri tiitlit. Louis XIV õukonnast pärit peenemaitselised degusteerijad, kes nimetasid ennast Coteaux' orduks, pühitsesid nende veinide tuntuse ja maine. „Ärge hoidke kokku, kui ostate Champagne'i veini,“ kirjutas Saint Evremond 1671. aastal Olonne'i krahvile, „Ei ole teist niisugust provintsi nagu Champagne, kust tuleksid kõikidel aastaaegadel parimad veinid.“

Paljudes XVII–XIX sajandi dokumentides on need kiidusõnad ära toodud. Nendel veinidel oli „kuningriigi parimate peente veinide hulgas eriline koht“, mille andis neile André Jullien 1822. aastal. Tänu tootjate asjatundlikkusele on see tuntus säilinud tänapäevani. Neid veine tuleb maitsta austuse ja ajaloolise huviga, mõeldes sellele, et need on iidsetest aegadest saadik püsima jäänud.

11. **Kohaldatavad lisanõuded**

Nõude/erandi pealkiri

Täiendavad nimetused

Õigusraamistik

Liikmesriigi õigusaktid

Täiendava nõude/erandi liik

Märgistamist käsitlevad lisasätted

Nõude/erandi kirjeldus

Selle kontrollitud päritolunimetusega veinide märgistusega võib täpsustada väiksema geograafilise piirkonna nimetust, kui kõnealune piirkond on: – katastriüksuse nimi; – märgitud saagideklaratsioonile. Kohanime võib ära näidata ainult juhul, kui kõik veini valmistamiseks kasutatud viinamarjad pärinesid selle nimega kohast.

Nõude/erandi pealkiri

Viinamarjasordi märkimine

Õigusraamistik

Liikmesriigi õigusaktid

Täiendava nõude/erandi liik

Märgistamist käsitlevad lisasätted

Nõude/erandi kirjeldus

Viinamarjasordi võib märkida tähtedega, mille kõrgus ja laius ei ületa 3 mm ning mille suurus on pool kaitstud päritolunimetuse tähtede suurusest. Sordile saab tugineda ainult siis, kui kõik viinamarjad on sellest sordist.

Nõude/erandi pealkiri

Pakendamine

Õigusraamistik

Liikmesriigi õigusaktid

Täiendava nõude/erandi liik

Pakendamine määratletud geograafilises piirkonnas

Nõude/erandi kirjeldus

23. mai 1977. aasta seadus keelab kaitstud päritolunimetuse „Coteaux champenois“ all toodetud veinide lähetamise muul viisil kui pudelites, välja arvatud veini liikumine Champagne'i kui määratletud viinamarjakasvatuspiirkonna piires Champagne'i ettevõtjate vahel. Valmimisperioodi lõpus viiakse veinid tarbija jaoks turule alates koristusaastale järgneva aasta 15. oktoobrist.

Elektrooniline viide (URL) tootespetsifikaadi avaldamisele

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-d012f672-717a-4deb-a062-bfbdca83d46c